

à la carte *we suggereren een antipasto en primo of secondo per persoon*

of degustatie menu naar keuze: 65 euro

amuse-bouche, antipasto, primo, secondo, dessert

Aangepaste wijnen 3 wijnen, 1 dessertwijn 35

ANTIPASTI

Taartje van polenta, champignon en taleggio met vellutata van rode biet en wilde raapsteel (vegetarisch) 20

WIJN: Calaniuru | Frappato e Nero d'Avola | Sicilia (rood, licht fruitig) 8,5

Octopuscarpaccio met slaatje van venkel, granaatappel, sinaasappel en taggiasca olijfjes 20

WIJN: Calaiancu | Catarratto e Grillo | Sicilia (wit, fris) 8,5

Stoofpotje van ossenstaart met geroosterde prei en aardappelen 20

WIJN: Terraviva rosso | Montepulciano | Abruzzo (rood, aards, fruitig) 8,5

PRIMI

Risotto van pompoen, gorgonzola, walnoten en koffiepoeder (vegetarisch) 26

WIJN: Le Oche | Verdicchio | Marche (wit, rond, romig) 10

Ditali pasta met mosselen, rode boontjes, crème van witte boontjes, crumble met bladpeterselie 26

WIJN: Giusy | Cerasuolo | Abruzzo (rosé, fris fruitig) 9

Fettuccine met "stracotto" van varkensspiering, munt en pecorino Romano 26

WIJN: Il Sangiovese | Sangiovese | Emilia-Romana (rood, medium) 10

SECONDI

Cannolo salato gevuld met bloemkool, kastanje, gebakken paddestoelen en puma van aardpeer (vegetarisch) 29

WIJN: Maggiur | Nebbiolo | Piemonte (rood, elegant) 11

Brasato van everzwijn gemarineerd in Montepulciano wijn met krokante hazelnoot en fondant, gebakken radicchio 34

WIJN: Gradale | Barbera | Piemonte (rood, vol) 11

**Gelieve de ober te informeren ivm allergenen*